

ABSTRACT

The invention relates to a novel process for isolating milk proteins from milk or from whey; its subject is 5 also a milk protein fraction obtained by this process and its use for the preparation of pharmaceutical or food compositions.

519131

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international

Rec'd PCT/PTO 22 DEC 2004

(43) Date de la publication internationale
15 janvier 2004 (15.01.2004)

PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 2004/004482 A1(51) Classification internationale des brevets⁷ : A23J 1/20,
A23C 9/146, A23L 1/305, A61K 35/20, 38/40, 38/17, 8/98Jérôme [FR/FR]; 3 rue du Bois Rondel, F-35700 RENNES
(FR).(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2003/002015(74) Mandataires : ORES, Béatrice etc.; CABINET ORES,
36 rue de Saint Petersbourg, F-75008 PARIS (FR).

(22) Date de dépôt international : 30 juin 2003 (30.06.2003)

(81) États désignés (national) : BR, CA, JP, KR, PL, US.

(25) Langue de dépôt : français

(84) États désignés (régional) : brevet européen (AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,
IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR).

(26) Langue de publication : français

Publiée :

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont requises

(30) Données relatives à la priorité :
02 08234 2 juillet 2002 (02.07.2002) FR

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

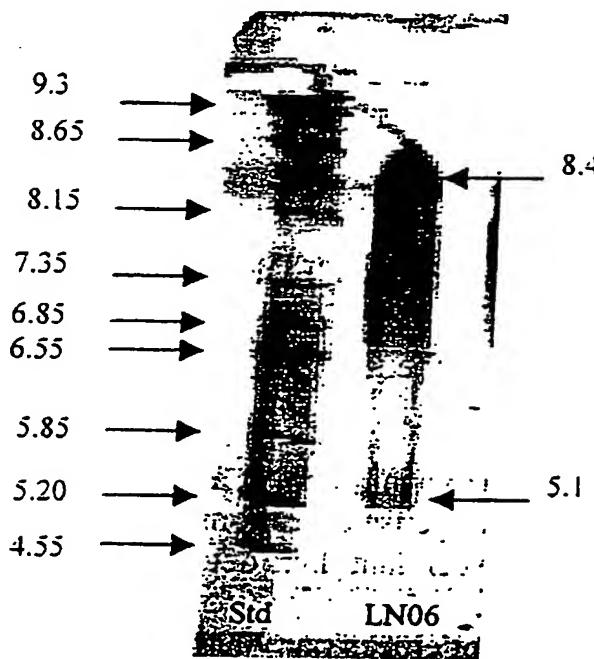
(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) : COM-
PAGNIE LAITIERE EUROPEENNE [FR/FR]; F-50890
CONDE SUR VIRE (FR).

(72) Inventeur; et

(75) Inventeur/Déposant (pour US seulement) : SOUPPE,

(54) Title: MILK PROTEIN ISOLATE AND METHOD FOR PREPARING SAME

(54) Titre : ISOLAT DE PROTEINES DE LAIT ET PROCEDE POUR SA PREPARATION



(57) Abstract: The invention concerns a method for isolating milk proteins from milk or from whey comprising steps which consist in passing the milk or whey over a cation-exchanging resin, eluting the fraction retained by an aqueous salted solution and desalting and sterilizing the eluate. The invention also concerns a milk protein fraction obtained by said method and its use for preparing pharmaceutical and food compositions.

(57) Abrégé : L'invention concerne un nouveau procédé d'isolement de protéines de lait à partir de lait ou d'un lactosérum comportant les étapes de passage du lait ou lactosérum sur un résine échangeuse de cations, éluage de la fraction retenue par une solution aqueuse salée et dessalage et stérilisation de l'éluat. Elle a également pour objet une fraction protéique laitière obtenue par ce procédé et son utilisation pour la préparation de compositions pharmaceutiques ou alimentaires.

WO 2004/004482 A1